商品セミナー開催

― 東海支部 ―

開会の挨拶をする
西山徹氏

日本加工食品卸協会東海支部は、中部食料品問屋連盟と共催で「商品セミナー」を8月26日、午後2時よりに名古屋国際会議場に於いて開催、60社125名が参加した。

開催にあたり西山徹氏（中部食料品問屋連盟常任理事、日本加工食品卸協会東海支部会計監事）が「今回は価値訴求の先駆けとなった『植物性乳酸菌』『缶つま』をテーマに実施する。商品の価値について考える際にセミナーの内容を役立てて欲しい」と挨拶を述べた。

講演するカゴメ㈱
菅沼大行氏

第一部ではカゴメ（株）菅沼大行（研究開発本部自然健康研究部長）が「植物性乳酸菌の機能性等について」をテーマに植物性乳酸菌の特徴や働きなどを解説し、植物性乳酸菌飲料の摂取による腸内環境の変化として腸内菌叢や便通の改善、免疫力の向上などを紹介した。さらに植物性乳酸菌の摂取など食生活による健康寿命の延伸とした研究の方向性も述べられた。

第二部は国分（株）南山博（マーケティング部オリジナル商品開発担当副課長）が「『缶つま』におけるマーケティングについて」のテーマで講演。価格訴求が主軸であった缶詰において、高付加価値の缶詰を“酒のおつまみ”として価値を訴求することで“価値ある、美味しい、楽しい、面白い”という従来とは異なるイメージに一新。年ごとに年間販促テーマを設定し、それに応じた商品の開発と缶つま本を製作する取組みを紹介したほか、展開事例やイベント事例なども説明。目指す方向性として〝どのように商品の価値を提供〟するかを考え、商品を通じて消費者に継続的に購入してもらう仕組みを創ると述べた。

2つの講演内容ともに価値訴求で大きな成果を挙げた事例であり、参加者は大きな感銘を受けていた。

講演する国分㈱
南山博氏

商品セミナー会場

商品研修会開催

― 東海支部 ―

日本加工食品卸協会東海支部は、中部食料品問屋連携と共催で商品研修会を9月16日（水）に開催、会員企業11社35名が参加した。

同研修会は、製造業における製品化にいたるまでの過程や開発への姿勢、社会貢献の取組みなどを勉強し、自社の取扱う商品を自信を持って販売するための商品知識の習得することを目的に開催している。今回は丸山製茶（株）（静岡県掛川市）並びにハウス食品（株）静岡工場（静岡県袋井市）を視察。成田邦彦主幹事は「現在は商品の価値が重要視される時代にある。この研修会を通じいかにして商品価値を付加していくかを感じてもらい、今後の商売に役立ててもらいたい」と挨拶した。

丸山製茶（株）では日本茶のほか、同業務用での展開を進めている紅茶について茶葉の審査などを体験、茶葉の種類やお茶の製造工程などが説明された。また相地究三国内営業部部長らが同社の製造する深蒸し掛川茶について解説。蒸し工程を通常の倍以上の時間かけて行うことで茶葉が柔らかくなり、茶揉みの際により細かくなることから色や味の濃い茶に仕上がることなどが語られた。このほか直売所の「茶菓　きみくら」では様々な茶葉に加え、和菓子や茶器、茶や芋を使用した焼酎なども販売する。

ハウス食品（株）静岡工場では、レトルトハヤシの生産ラインを視察。ソースや具材の加工からレトルトパウチへの充填・殺菌、包装から出荷までの工程について解説された。菅原研名古屋支店営業三課長は「静岡工場は当社工場のなかでもメインのものとなる。今回の見学を通じて当社商品へ愛着を持ってもらえると嬉しい」と挨拶。また同工場で製造している「バーモントカレー」「咖喱屋カレー」に加え、静岡工場のみで生産を行っている「とんがりコーン」などが紹介された。

丸山製茶㈱工場研修

ハウス食品㈱静岡工場研修

第13回実務研修会開催

― 近畿支部 ―

日本加工食品卸協会近畿支部は、9月7日（月）大阪府食品卸同業会と共催で第13回実務研修会を大阪市の太閤園で開催した。会員、賛助会員115人が参加した。冒頭大阪府食品卸同業会の魚住直之会長（伊藤忠食品（株））は「昨今、卸は値段ばかりの勝負になっているが機能で勝負し、少しでも儲かるようにしなければならない。そのためにも今日の話を役立ててもらいたい」と挨拶した。研修会は、食品新聞社の横田弘毅氏をお招きして「問屋無用論と卸存立根拠論」と題して講演が行われた。横田氏は食品新聞に「環境対応業　食品卸の軌跡と未来」という連載を現在執筆中で卸売業の300年の歴史を振り返っている。今回は林周二の「流通革命」とマーガレット・ホールの「商業の経済理論」という2つの経済書に焦点をあてて「流通革命」の問題点を指摘しながら、日本の卸売業はホールの理論を実践することで機能を高度化させ発展してきたと説明。将来に向けて食品卸は生産者人口の減少に注視し、その解決のための機能を開発すべきと述べた。

研修会会場